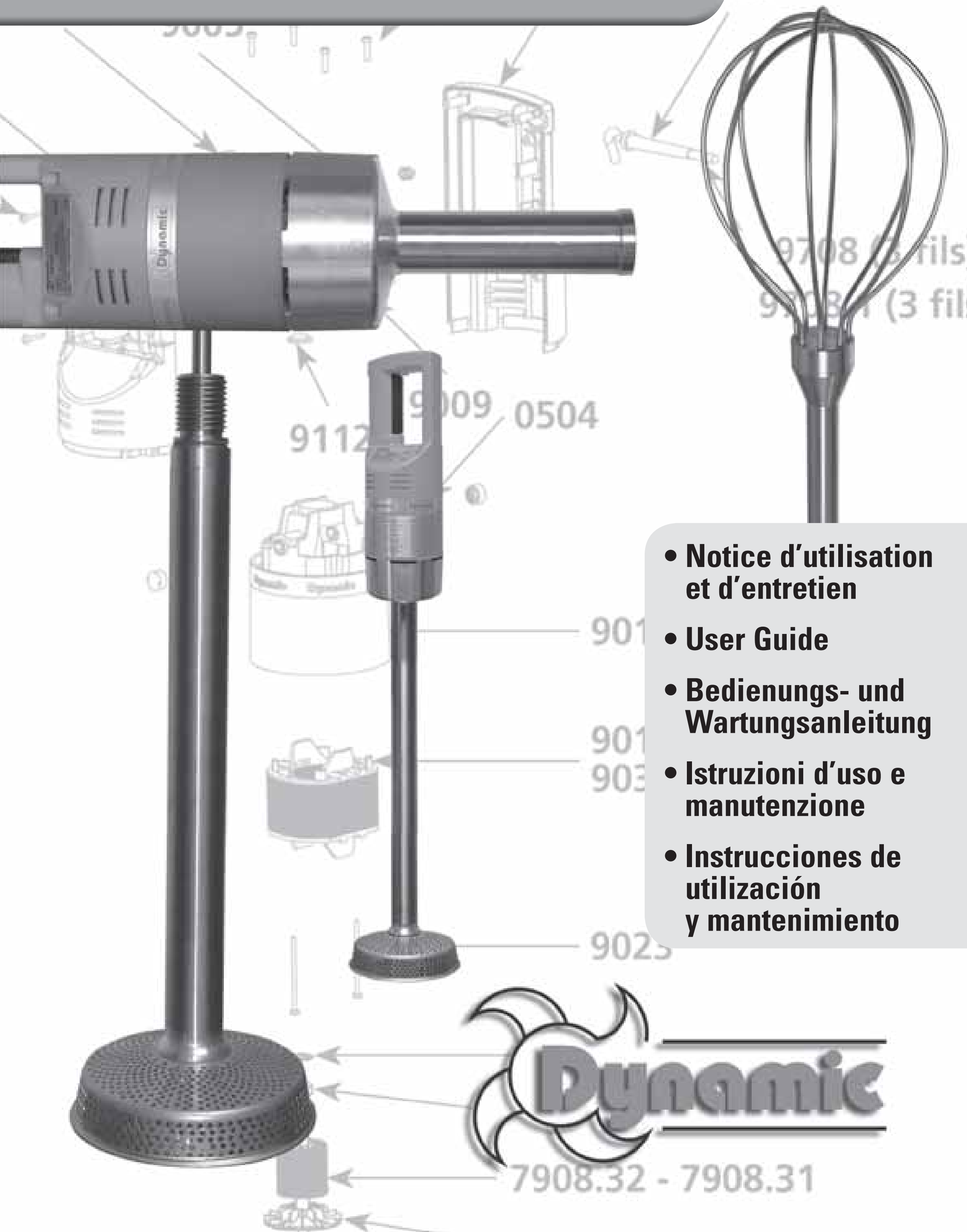
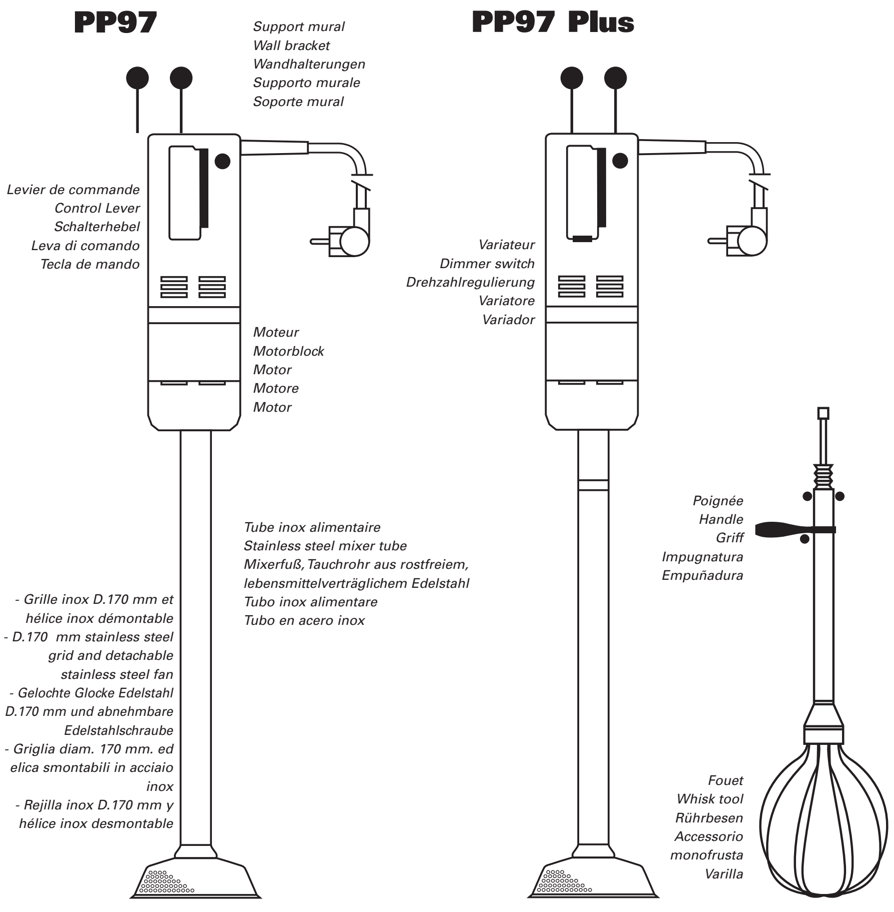
PP97 - PP97 plus



- Notice d'utilisation et d'entretien
- User Guide
- Bedienungs- und Wartungsanleitung
- Istruzioni d'uso e manutenzione
- Instrucciones de utilización y mantenimiento

Dynamic

7908.32 - 7908.31

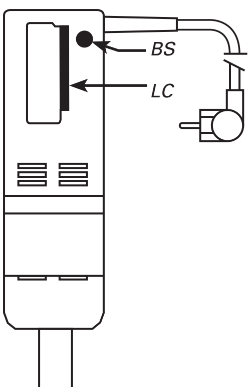


Description / Description / Beschreibung / Descrizione / Descripción :

- *Tension / Tension / Spannung / Tensione / Tensión : 115 / 230 V.*
- *Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia : 460 W.*
- *Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones :*
  PP97 *500 trs / mn - 500 RPM - 500 giri/minuto* **PP97 Plus** *100 à 500 trs / mn - 100 to 500 RPM - da 100 a 500 giri/minuto*
- *Longueur du tube / Tube length / Rohrlänge / Lunghezza del tubo / Largo tubo :*
  PP97 *520 mm* - **PP97 Plus** *570 mm*
- *Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total :*
  PP97 *870 mm* - **PP97 Plus** *920 mm*
- *Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso :* **PP97** *5 Kg* - **PP97 Plus** *6 Kg*
- *Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruído : 65 dB*

Attention / Warning / Achtung / Attenzione / Cuidado :

- Ne mettre en marche que lorsque le couteau est immergé.
- Eteindre avant de retirer l'appareil du liquide.
- Eteindre et débrancher avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas faire entrer de liquide dans le moteur lors de l'utilisation ou du nettoyage.
- Pour les versions démontables, débrancher l'appareil pour changer d'accessoire.



- *Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn Sie das Messer in die Masse eingetaucht haben.*
- *Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung.*
- *Lassen Sie niemals Flüssigkeit an den Motor kommen.*
- *Bei den Kombigeräten immer vor dem Wechsel des Rühr- oder Mixstabes zuerst den Stecker ziehen.*

- *Avviare l'apparecchio solamente quando l'accessorio pressapurè è in immersione.*
- *Spegnere prima di togliere l'apparecchio dal prodotto.*
- *Scollegare la spina prima di effettuare la pulizia dell'apparecchio.*
- *Attenzione a non far entrare acqua o prodotto nel vano motore durante la pulizia o la lavorazione.*
- *Per i modelli smontabili, scollegare la spina dalla corrente prima di cambiare l'accessorio.*

- *Poner en marcha el aparato solamente una vez sumergida la cuchilla.*
- *Apagar y desenchufar el aparato antes de limpiarlo.*
- *No dejar entrar ningún líquido en el bloque motor durante el uso o limpieza del aparato.*
- *Para las versiones desmontables, desenchufar el aparato antes de efectuar el cambio de accesorio.*
- *Con su única cuchilla, realiza la mayor parte de las preparaciones. Fue estudiado para triturar pequeñas cantidades.*

Utilisation / Operating / Inbetriebnahme / Utilizzo / Utilización :

- *Avec son couteau et son fouet, il réalise la plupart des préparations.*
- ***Attention** : ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide, hors récipient. Après utilisation débrancher la prise de l'appareil.*
- *Tenir le presse-purée PP97 - PP97 Plus par la poignée avec une main, en mettant un doigt sur le levier de commande (sans appuyer).*
- *Appuyer maintenant sur LC l'appareil est en marche.*
- *Pour arrêter l'appareil, relâcher LC.*
- *En cas d'immersion accidentelle du bloc moteur : **attention au danger d'électrocution, débrancher impérativement la prise de courant de l'appareil.***

- *Cet appareil est utilisé uniquement pour des préparations alimentaires : pour tout autre utilisation, nous consulter.*

- *Only switch on the machine when the mixer blades are immersed.*
- *Switch off and disconnect from power before cleaning.*
- *Do not allow water/mixture to enter the motor housing slots when using or cleaning.*

***Caution** : Never operate your PP97 - PP97 Plus foodmill / ricer without being immersed in liquid.*

- *After using it, unplug the machine.*
- *With its unique cutter blade, it will liquify most of your preparations. It has been designed to work in containers holding up to 8 litres (2 gallons).*
- *For maximum efficiency we suggest to hold the foodmill / ricer in an oblique position without placing the blade protector on the bottom of the cooking-pot.*
- *Connect the plug of the PP97 - PP97 Plus .*
- *To stop the PP97 - PP97 Plus release the control lever (CL).*
- *Suggested immersion level: 2/3 of the tube.*

In case of an accidental immersion of the motor, be careful of any electrocution shock : disconnect immediately the plug of the machine.

- *This machine must only be used for food. For any other*

use, please contact factory.

- *Das Modell PP97 - PP97 Plus wurde zur Verarbeitung von kleinen Mengen konstruiert.*

Achtung : Den Dynamic Pürierstab PP97 - PP97 Plus niemals freilaufend betätigen. Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen.

- *Für eine optimale Arbeitsweise empfehlen wir, das Gerät gerade zu halten, ohne die Schutzglocke auf den Behälterboden aufzusetzen :*

- ***Vorsicht :*** *Der Motor darf niemals in die Masse eingetaucht werden, da Stromsschlaggefahr besteht.*
- *Dieses Gerät ist einzig für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet.*
- *Für jede andere Benutzung lassen Sie sich von uns beraten.*
- *Nehmen Sie den Pürierstab mit einer Hand und drücken Sie den Schalter BS.*
- *Drücken Sie nun mit der anderen Hand den Schalter LC und das Gerät läuft.*
- *Wenn Sie den Schalter LC loslassen, schaltet das Gerät ab.*

- *Con il suo coltello ad elica e le sue fruste, si possono realizzare la maggior parte delle preparazioni.*
- ***Attenzione:*** *Non fare funzionare mai l'apparecchio Dynamic PP/97 – PP/97 PLUS a vuoto o con materiali non umidi, ma sempre in immersione con liquidi. Dopo l'uso disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.*
- *Inserire la spina dell'apparecchio PP97 - PP97 Plus. Per ottenere la massima efficacia dal Vostro apparecchio, tenerlo in posizione obliqua senza posare la campana sul fondo della pentola, come illustrato sul disegno a pagina 3 (a circa 2/3 del tubo di immersione).*
- *Tenere il pressapurè PP/97 – PP/97 PLUS per l'impugnatura con una mano, e mettere un dito sul pulsante di comando BS.*
- *Premere ora la leva di comando LC, l'apparecchio è ora in funzione.*
- *Per fermare l'apparecchio, rilasciare la leva di comando LC.*
- *In caso di immersione accidentale, staccare tassativamente la spina dalla presa d corrente.*
- *Questo apparecchio è da utilizzarsi unicamente per preparazioni alimentari, per altri usi consultare la fabbrica.*

Cuidado : No hacer funcionar nunca el aparato vacío, fuera de la preparacíon alimenticia.

- *Para ser lo más eficaz posible, mantener el aparato en posición oblicua sin posar la campana de protección en el fondo de la olla según dibujo a continuación (altura de inmersión aconsejada : 2/3 del tubo).*
- *Aguantar el triturador PP97 - PP97 Plus con una mano, por la empuñadura, poniendo un dedo sobre la tecla de mando G (sin pulsarla).*

- *Pulsar ahora la tecla de mando G para poner en marcha el aparato.*
- *Para parar el aparato, dejar de pulsar la tecla de mando G.*

Cuidado : En caso de inmersión accidental del bloque motor, desenchufar inmediatamente el cable eléctrico para evitar todo riesgo de electrocución.
- *Este aparato ha sido únicamente concebido para preparaciones alimenticias. Consultarnos para otro tipo de uso.*

Préparation :

- *Il permet de réaliser directement dans la marmite, évitant ainsi les transvasements, une purée onctueuse en partant de pommes de terre entières.*
- *Aussi facilement que la purée de pommes de terre, vous obtiendrez toute les purées et crèmes de légumes : carottes, coulis de tomates, blettes, salades cuites, pois cassés, navets, choux-fleurs.*
- *Pommes, pêches, poires, la préparation de compotes et marmelades de fruits est largement répandue en milieu hospitalier (pour la pomme, il n'est pas nécessaire d'éplucher et d'évider le fruit) mais également crèmes de groseille, fraise, banane, framboise, marron ainsi que les sorbets et desserts.*

Option fouet pour le PP97 Plus :

- *Il sera un excellent matériel d'homogénéisation pour les aliments déshydratés : glaces, farines, potages, sauces, fécules, purée, mousseline, lait en poudre... seront délayés très rapidement sans aucun risque de grumeaux. Pendant le service, il brassera vos préparations sans les réduire et évitera toute décantation.*

Entretien :

- ***NE JAMAIS** nettoyer l'appareil au jet d'eau.*
- ***NE JAMAIS** immerger le bloc moteur dans un liquide. Faire fonctionner l'appareil, tube inox avec sa grille, dans de l'eau claire pendant 3 secondes pour nettoyer l'intérieur de la grille. **Débrancher impérativement la prise du Presse-purée PP97 - PP97 Plus.***
- *Nettoyage du pied à l'eau claire, si nécessaire avec du produit vaisselle.*
- *Nettoyage de la poignée avec une éponge ou chiffon légèrement humide.*
- *Utiliser le support mural pour le rangement de votre appareil.*

Maintenance :

Il est souhaitable de vérifier périodiquement :

- *Le bon état du cordon d'alimentation.*
- *L'étanchéité du tube de plongée.*

Preparation :

- *It allows you to mix a creamy purée with entire potatoes directly in pots, avoiding decanting.*
- *Used for many purées and vegetable creams: carrots, tomato sauce, bette, salad dressings, split peas, navet, cauliflowers.*
- *Apples, peaches, pears, compote preparations and fruit marmelades is often used in hospitals (for the apple, it is not necessary to peel) but also redcurrant, strawberry, banana, raspberry, chestnut creams as well as sorbets and puddings.*

Maintenance :

- ***NEVER** clean this machine with a water jet spray.*
- ***NEVER** immerse the motor block into any liquid. The tube with the blade protector should be immersed in water and leave it run for several seconds in order to clean the inside of the blade protector.*
- *Clean the exterior of the tube and the blade protector by running it under the faucet. **It is highly recommended to verify periodically :***
- *The condition of the power cord.*
- *For leaks in the foot assembly.*
- *Condition of the blade, make sure blades are not chipped or bent.*

Anwendungsbeispiele :

- *Pürierstab: Mit dem Pürierstab können Sie einfach und scnell feine Pürees aus Kartoffeln, Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Rüben, Tomaten u.v.m. herstellen. Konfituren, Kompott und Fruchtoromes sond ebenfalls schnell erledigt.*

Wartung / Reinigung :

- *Das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl reinigen.*
- *Den Motorblock niemals in eine Flüssigkeit tauchen. Tauchen Sie zur Reinigung das Rohr mit der Glocke in einen Behälter mit klarem Wasser und schalten Sie das Gerät für 10 Sekunden ein, um das Innere der Glocke zu reinigen. **Ziehen Sie nun den Netzstecker Ihres Mixer PP97 - PP97 Plus!***
- *Lösen Sie nun die Schraube (8423) unten am Gerät. Entfernen Sie die Dichtungen, Rührteil und Glocke von der Welle und reinigen Sie die Teile gründlich. Achten Sie bei der Montage*

der Teile auf die Reihenfolge. Diese finden Sie in der Explosionszeichnung.

Wartung :

Wir empfehlen folgende Teile in Abständen zu prüfen und zu wechseln :

- *Kabel*
- *Dichtung am Mixarm*
- *Messer*

Preparazioni :

- *Permette di realizzare direttamente dentro la pentola, evitando così i travasi, un ottimo purè partendo da patate cotte intere.*
- *Così facilmente come il purè di patate, potete ottenere tutte le puree e creme di verdure: carote, concentrati di pomodori, bietole, insalate cotte, rape, zuppe di piselli, cavolfiori.*
- *Mele, pesche, pere, la preparazione delle composte e marmellate di frutta sono largamente eseguite nei centri ospedalieri (per le mele non è necessario pelare né dividere la frutta), ma anche: creme di ribes, fragole, banane, lamponi, marroni, come pure sorbetti e dessert.*
- *Sarà un apparecchio eccezionale per omogeneizzare gli alimenti disidratati: glasse, farine, minestre, salse, fecole, puree, spumoni, latte in polvere che saranno stemperati molto rapidamente senza rischio alcuno di grumi. Durante l'uso mescolerà le vostre preparazioni senza diminuirne la spumosità ed eviterà la decantazione.*

Pulizia :

- *NON PULIRE MAI l'apparecchio direttamente sotto il getto d'acqua.*
- *NON IMMERGERE MAI il blocco motore nel liquido. Fare funzionare l'apparecchio con la griglia dentro l'acqua pulita per circa 3 secondi per pulire l'interno della griglia.*
- *DISINSERIRE TASSATIVAMENTE la spina dell'apparecchio PP/97.*
- *Pulire il piede e i suoi accessori nell'acqua pulita, se necessario con un prodotto per stoviglie.*
- *Pulire l'impugnatura con una spugna o straccio leggermente umidi.*
- *Utilizzare il supporto murale per appendere l'apparecchio una volta finito il lavoro.*

Manutenzione :

E' consigliabile verificare periodicamente

- *Il buono stato del cavo di alimentazione*
- *La tenuta del tubo di immersione*
- *L'affilatura del coltello*

Preparación :

- *Permite realizar y emulsionar las salsas.*
- *Permite triturar y mezclar pequeñas cantidades de escelentes potajes, sopas de pan, espinaca, ensaladas, col triturado, base para crepes, salsas, mayonesas, etc...*
- *Para las guarderías y para cocina de regimen : puré de verduras finamente pulverizada, papillas, puré de zanahorias, papillas de frutas etc...*
- *Puede también ser muy útil en ciertas industrias, perfumerías, fundición, tintorerías, cerámico, laboratorios, fábricas de cuerdas de tripa, etc.*

Mantenimiento :

- ***NO LIMPIAR** nunca con chorro de agua.*
- ***NO SUMERGIR** el bloque motor en ningún líquido.*
- *Para limpiar la parte inferior de la campana, hacer funcionar el aparato con el tubo y la campana en agua clara durante unos 3 segundos. **Para la limpieza es imprescindible desenchufar el cable eléctrico del aparato :***
- *Limpieza del pie con agua clara y si necesario con detergente.*
- *Limpieza de la empuñadura con un trapo un poco húmedo. Utilizar el soporte de pared para colocarlo.*
- *Se aconseja comprobar periódicamente :*
- *El buén estado del cable de alimentación.*
- *La estanqueidad del tubo.*
- *El afilado de la cuchilla.*

Attestation de conformité aux règles d'hygiène et de sécurité du travail :
Attestons que l'appareil presse-purée PP97 - PP97 Plus est conforme aux exigences essentielles de la norme EN 12853.

Service après-vente et garantie :
Si votre appareil ne fonctionne plus normalement ou s'il présente des anomalies, contactez votre revendeur ou expédiez-le à l'adresse suivante :

Dynamic France S.A.S.
Z.I. du Puy Nardon – B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex
Tél. +33 2 51 63 02 72
Fax : +33 2 51 63 02 73
e-mail : contact@dynamicmixers.com

Canada Service Centre
Dynamic International Ltd.
5859 Chemin Saint-François
Saint-Laurent - Québec H4S-1B6
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623
Local Phone : (514) 956 0127
Local Fax : (514) 956 8983

Cet appareil est garanti un an à partir de la date d'achat, contre tout vice de fabrication.
La garantie DYNAMIC couvre totalement pièces et main d'œuvre.

La garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse, mais ne saurait couvrir les bris par chute ou choc, les détériorations provoquées par un emploi anormal, les erreurs de branchement ou le non respect des conditions d'utilisation prescrites dans la notice d'emploi.

Pour être valable, le bon de garantie doit être :
1- certifié par le vendeur (date et cachet).
2- joint à l'appareil en cas de réparation sous garantie.

Instructions pour la réparation de votre appareil :
Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez demander conseil à votre revendeur qui, souvent, pourra y porter remède ou autrement, veuillez expédier cet appareil, sous emballage très solide à :

Dynamic France S.A.S.
Z.I. du Puy Nardon – B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex

Tout retour d'appareil doit être effectué en ***Port payé.***

Conformity statement for health and security :
This machine is in accordance with CE standards and :

Customer service and warranty :
Should your unit require service, verify with your distributor for the nearest authorized service centre if you wish your unit to be serviced at the factory, ship it to :

Canada Service Centre
Dynamic International Ltd.
3227 Boul. pitfield
Saint-Laurent - Québec H4S-1H3
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623
Local Phone : (514) 956 0127
Local Fax : (514) 956 8983
info@dynamicmixers.com

USA Service Centre
Dynamic International Ltd.
4834 Mendenhall Road - Memphis, TN 38141
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623

Warranty :
Your new Dynamic product is warranted to the original purchaser, for a period of one year, from the date of purchase. DYNAMIC warrants products to be free of manufacturing defects for a period of one year from day of original shipment, covering all parts and labor.

Damage caused by improper usage, accident and/or abuse are not considered to be manufacturing defects. DYNAMIC will repair or replace, at its option, defective products returned to an authorized warranty repair center, freight prepaid one way. Unauthorized work on the products during the warranty period will void this warranty.

The portion below must be sent to the Service Centre within 10 days from the purchase date.

Konformitätsbescheinigung CE :
Hiermit bescheinigen wir das der Mixer von Dynamic folgenden Richtlinien für Hygiene und Sicherheit entspricht : EN 12853

Kundendienst und Garantie :
Im Falle einer Funktionsstörung des PP97 - PP97 Plus mixer wenden Sie sich bitte an den Fachhänd-ler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

Groupe Nadia GmbH
Dynamic Küchengeräte
Auenheimer Straße 26
77694 Kehl – Neumühl
Tel. : 07851 / 898258
Fax: 07851 / 898259
e-mail : info@dynamicmixer.de

Garantie :
Auf unsere Geräte erhalten Sie ein Jahr Garantie, ab Kaufdatum. Wir gewähren diese Garantie auf alle elektrischen und mechanischen Teile.

Ausgenommen von der Garantie, sind defekte Teile durch mutwillige Beschädigungen, Bruch z.B. durch Fall oder Überanspruchung der Geräte. Ebenfalls ausgeschlossen sind Verschleißteile.

Für die Gültigkeit der Garantie muß die Garantiekarte vom Verkäufer ausgefüllt werden, mit Datum, Unterschrift und Stempel. Sollte das Gerät selbständig, ohne Absprache geöffnet oder repariert werden, erlischt die Garantie.

Dichiarazione di conformità alle regole di igiene e di sicurezza sul lavoro :
Dichiariamo che l'apparecchio mixer PP97 - PP97 Plus è rispondente esigenze essenziali della norma EN 12853.

Garanzia :
I nostri apparecchi sono garantiti 1 anno. Questo apparecchio è garantito per un anno dalla data di acquisto contro tutti i difetti di fabbrica. La garanzia comprende la sostituzione di tutti i pezzi difettosi, ma non copre le rotture per cadute o danni provocati, il deterioramento dovuto ad usura, o ad un uso improprio, gli errori di collegamento elettrico e il non rispetto delle condizioni di utilizzo spiegate nel manuale d'uso.
Per essere valido, il certificato di garanzia dovrà essere :
1- certificato dal venditore (data e timbro)
2- unito all'apparecchio in caso di riparazione in garanzia.

Istruzioni per la riparazione del vostro apparecchio :
Se il vostro apparecchio non funziona più correttamente, vogliate rivolgervi al vostro rivenditore che provvederà per la sistemazione oppure spedire l'apparecchio ben imballato a :

MELCOM s.r.l.
Via Sommacampagna, 20/L
37137 VERONA (ITALIA)
Tel. 0039-045-8647035
Fax. 0039-045-8626141
Servizio Assistenza Dynamic

Le spese di trasporto dell'apparecchio fino al centro di assistenza sono a carico dell'utilizzatore.

Atestado de conformidad a las normas de higiene et de securidad del trabajo :

Certificamos que el aparato PP97 - PP97 Plus triturador DYNAMIC es conforme a las exigencias esenciales de la Norma 12853.

Servicio, postventa y garantia :
En caso de averia del aparato DYNAMIC, contactar a su vendedor o enviar su aparato a :

Guerrero Claude
Poligono Can Calderon
C/Mare de deu Nuria 25 1-1
08 830 Sant Boi de Llobregat
Tel : +34 93 662 8161
Fax : +34 93 662 7521
e-mail :
info@guerrero.claude.com

Garantía :
Este aparato está garantizado durante un año a partir de la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación. La garantia DYNAMIC cubre totalmente los recambios y la mano de obra. La garantia incluye el cambio de cualquier recambio defectuoso pero no cubre : las roturas por choque o caída, los deterioros provocados por mal uso, error de corriente o no-respecto de las condiciones de uso indicadas en el documento de instrucciones. Para ser válido, este vale de garantía tiene que ser :

1- certificado por el vendedor (fecha y sello)
2- junto al aparato en caso de reparación en garantía.

Instrucción para la reparación de su aparato :
En el caso de que su aparato no funcione correctamente, le pedimos que contacte a su vendedor para que pueda aconsejarlo. En efecto, la mayor parte del tiempo podrá ayudarle, sino que mándenos su aparato en un bulto muy sólido a la dirección siguiente :

Guerrero Claude
Poligono Can Calderon
C/Mare de deu Nuria 25 1-1
08 830 Sant Boi de Llobregat
Tel : +34 93 662 8161
Fax : +34 93 662 7521
e-mail :
info@guerrero.claude.com

Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a PORTES PAGADOS.

Raccordement électrique :
Cet appareil est alimenté en courant alternatif monophasé et nécessite une prise de terre. Le moteur de type universel est antiparasité.
L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 10 A.
Prévoir une prise de courant 10/16 A monophasée normalisée.
Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique de l'appareil.

Electrical requirements :
The mixer of a class 2 category (double insulation) powered by a single phase alternating current and does not require a "u" ground plug.
A differential circuit breaker and one (1) 10A fuse is required. You must provide a 10/16A single phase current socket.
Always verify that your power supply corresponds to that indicated on the plate on the motor unit and that it can take the amperage.

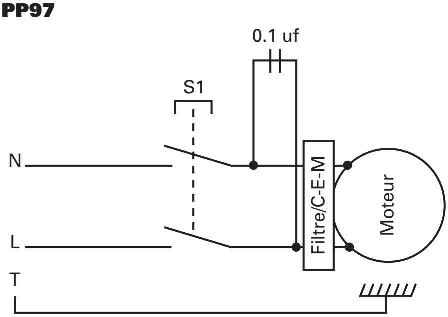
Elektrischer Anschluß :
Das Gerät ist in Klasse II, doppelte Isolation eingestuft.
Stromzuführung 230 Volt. Es ist keine Erdung erforderlich. Der Motor ist entstört.
Die elektrische Vorsicherung muß entweder durch einen Leistungsschutzschalter / Sicherung 10 A / 30 mA oder durch einen FI-Schutzschalter 30 mA + Sicherung 10 A abgesichert sein.
Vergleichen Sie die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild.

Collegamento elettrico :
Questo apparecchio di classe II (doppio isolamento) è alimentato in corrente alternata monofase e non necessita di presa di terra.
Il motore di tipo universale è antidisturbo. L'installazione dovrà essere protetta da un disgiuntore differenziale e da un fusibile da 10 Amp.
Prevedere una presa di corrente 10/16 Amp. monofase normalizzata. Verificare la corrispondenza fra la tensione della rete elettrica e il valore indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio.

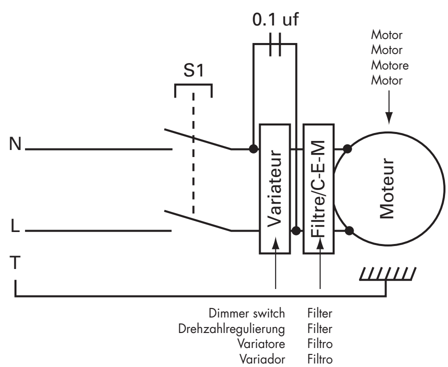
Alimentación eléctrica :
El aparato DYNAMIC de clase II (con doble aislamiento) es de corriente alterna monofásica y por lo tanto no necesita toma de tierra. El motor de tipo universal es antiparasitário.
Las instalaciones tienen que ser protegidas con un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 10 A.
Prever enchufe 10/16 A monofásico normalizado. Verificar la compatibilidad entre la tensión de la red eléctrica y el valor indicado en la placa de características del aparato.

Shéma électrique - Electrical diagram - Elektroplan - Schema elettrico - Esquema eléctrico

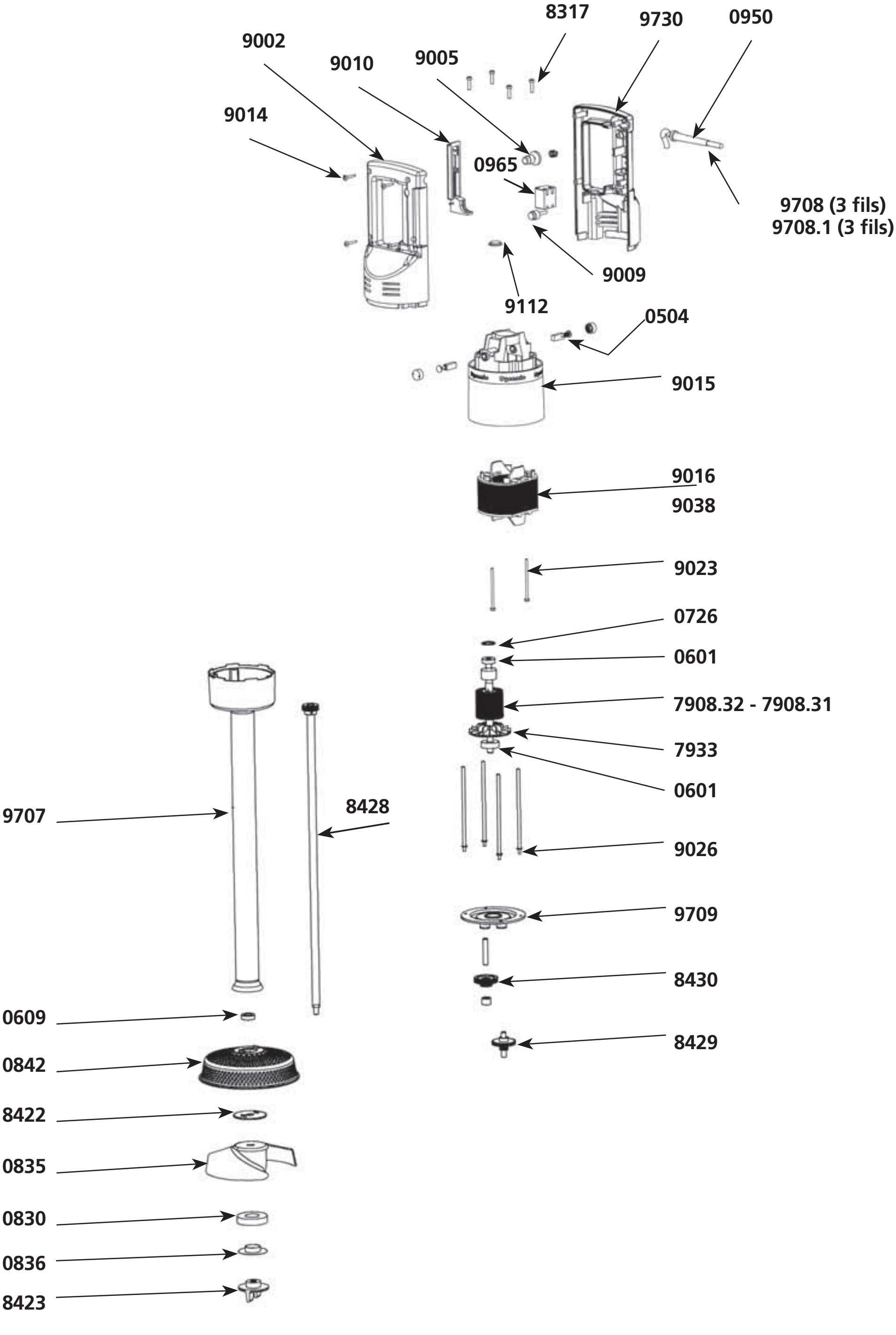
PP97



PP97 Plus



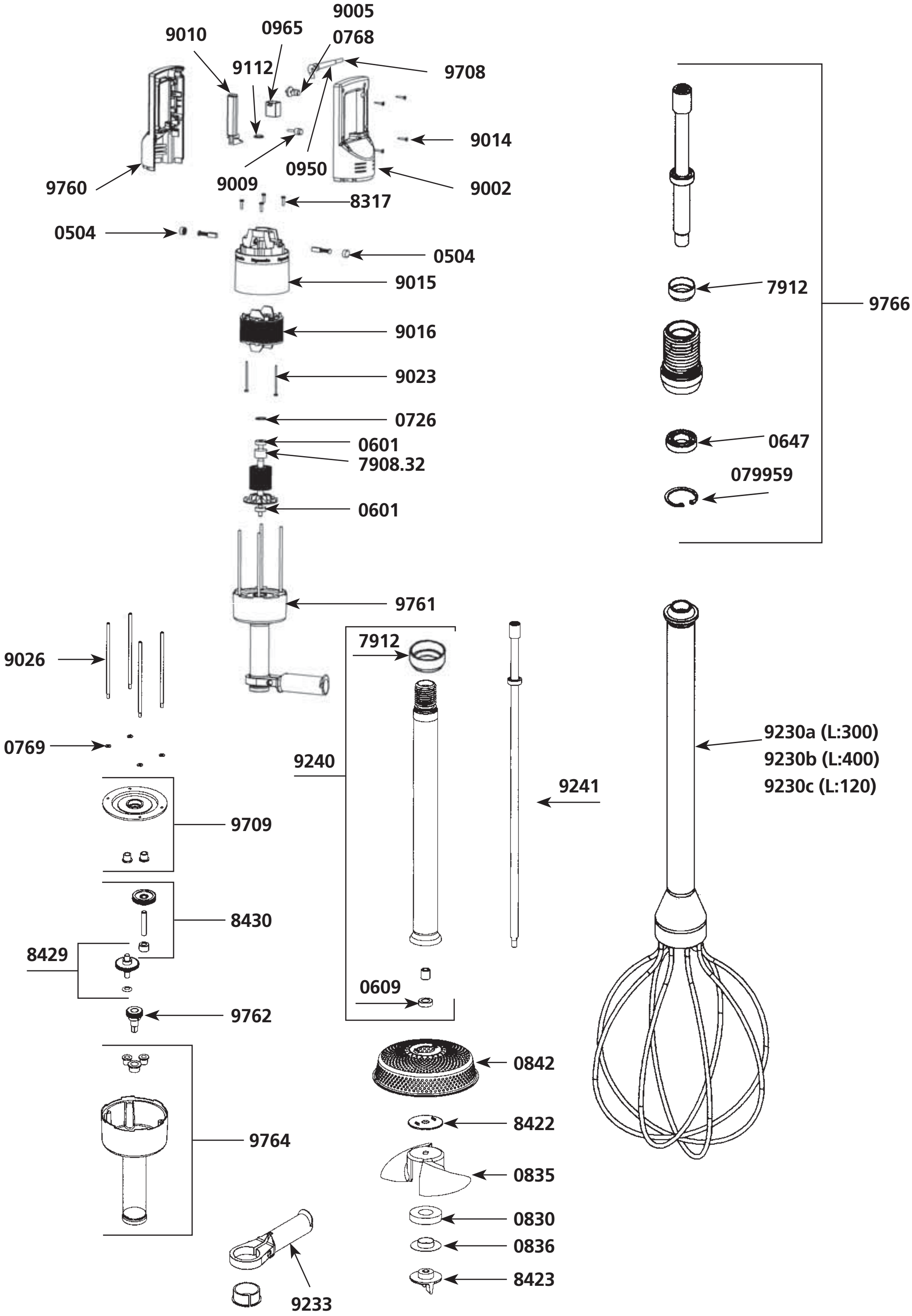
Charbons (la paire) ● Carbon brushes (2) ● Kohlen mit Abdeckung (paar) ● Carbones con tapones (2) ● Carboncino con tappo (coppia)	0504
Roulement ● Ball bearing ● Kugellager ● Rodamiento ● Cuscinetto a sfera	0601
Bague d'étanchéité nitrile ● Waterproof seal ● Dichtungsring ● Retén de grasa ● Anello di tenuta (paraolio)	0609
Rondelle élastique ● Squeezing washer ● Unterlegscheibe ● Arandela elástica ● Rondella elastica	0726
Goupille 3 X 14 ● Pin 3 x 14 ● Schrauben 3 X 14 ● Pasador 3 X 14 ● Spina elastica (coppiglia) 3x14	0745
Ressort de sécurité ● Safety button return spring ● Sicherheitsfeder ● Muelle de seguridad ● Molla di sicurezza	0768
Rondelle M4 ● M4 washer ● Scheibe M4 ● Pasador M4	0769
Rondelle ressort ● Rubber washing ● Gummiring ● Arandela muelle ● Rondella elastica (del piede)	0830
Hélice ● Fan ● Schraube ● Hélice ● Elica ● Rondella antifrizione	0835
Rondelle de friction épaulée ● Washer friction ● Kunststoff für Gummiring ● Rondella elastica (del piede)	0836
Grille en cloche ● Ricer grid ● Gitter in glockenform ● Rejilla en forma de campana ● Griglia campana forata su due lati	0842
Support mural ● Wall bracket ● Wandhalterung ● Soporte de pared ● Supporto murale	0881
Passe-fil ● Strain relief 230 V ● Zugentlastung (230V) ● Pasahilos ● Gommino passacavo 230V	0950
Passe-fil pour cordon 115 V ● Strain relief 115 V ● Zugentlastung (115V) ● Pasahilos (115 V) ● Gommino passacavo 115V	0950.1
Interrupteur Europe ● Switch Europe ● Schalter Europa ● Interruptor Europa ● Interruttore 230 V	0964
Interrupteur U.L ● Switch 115 V ● Schalter ● Interruptor (115 V) ● Interruttore 115 V	0965
Condensateur antiparasite 115 V ● Capacitor ● Kondensator ● Condensador antiparasitario ● Condensatore antidisturbo	0972
Condensateur antiparasite + filtre 230 V ● Capacitor + filter ● Kondensator + Filter ● Condensador antiparasitario + filtro ● Condensatore antidisturbo	0972.1
Bande décor Dynamic ● Dynamic label ● Aufkleber Dynamic ● Cinta decor "Dynamic" ● Striscia decorata Dynamic	1027
Etiquette d'identification 230 V ● ID label 230 V ● Typenschild PP97 ● Etiqueta de identificación (230 V) ● Etichetta d'identificazione 230 V.	1056
Etiquette d'identification 115 V ● ID label 115 V ● Typenschild PP97 115 V ● Etiqueta de identificación (115 V) ● Etichetta d'identificazione 115 V.	1057
Induit 115 V ● Rotor 115 V ● Anker 115V ● Inducido (115 V) ● Indotto motore 115 V	7908.31
Induit 230 V ● Rotor 230 V ● Anker ● Inducido (230 V) ● Indotto motore 230 V	7908.32
Bague de roulement ● Ball bearing ● Ring ● Arandela de rodamiento ● Anello di scorrimento	7912
Turbine ● Fan ● Lüfterrad ● Turbina ● Turbina	7933
Vis de tirant (les 4) ● Brace screws (4) ● Stoßdämpferschrauben (4) ● Tornillos de tirantes (los 4) ● Viti dei tiranti (set 4 pezzi)	8317
Rondelle antifriction ● Antifriction washer ● Rondelle ● Arandela antifricción ● Rondella antifrizione	8422
Ecrou de pied ● Lower bolt ● Schraube ● Tuerca del pie ● Dado del piede	8423
Arbre de sortie avec pignon ● Output shaft w/ gear ● Welle mit Lager und Zahnrad ● Árbol de salida + piñones ● Albero d'uscita con pignone	8428
Pignon arbré avec rondelle belleville (à partir du N°050025) ● Double gear with washer (from N°050025) ● Zahnrad mit Rondelle ● Piñon de árbol con arandela belleville ● Pignone alberato con rondella	8429
Pignon intermédiaire + axe ● Middle gear & axle ● Zahnrad mit Achse ● Piñon intermediario + eje ● Pignone intermedio con alberino	8430
Demi-poignée supérieure ● Upper half handle ● Griffhälfte außen ● Media empuñadura superior ● Mezza maniglia superiore (con pulsanti)	9002
Bouton de sécurité ● Safety button ● Sicherheitsknopf ● Tapón de seguridad ● Pulsante di sicurezza	9005
Bouchon ● Plug ● Arretierknopf ● Tapón ● Tappo	9009
Levier de commande ● Control lever ● Bedienungshebel ● Maneta de mando ● Leva di comando	9010
Vis de poignée (les 4) ● Handle screws (4) ● Griffschrauben (4) ● Tornillos de empuñadura (los 4) ● Viti dell' impugnatura (set 4 pezzi)	9014
Carter supérieur (équipé de porte-charbons) ● Motor housing w/ carbon brush holders ● Oberer Karter ● Carter superior (con portacarbones) ● Carter superiore con portacarboncini	9015
Masse 230 V (carter porte-charbons) ● Stator 230 V w/ carter carbon brush holders ● Feldwicklung 230V ● Masa 230 V (carter con portacarbones) ● Massa motore con carter porta carboncini	9016
Vis de fixation masse (les 2) ● Stator screws (2) ● Schrauben (2 Stück) ● Tornillos de fijación masa (los 2) ● Viti di fissaggio massa (coppia)	9023
Tirants (les 4) ● Braces (4) ● Schraubbolzen (4 Stück) ● Tirantes (los 4) ● Tiranti (set 4 pezzi)	9026
Masse 115 V (carter porte-charbons) ● Stator 115 V w/ carbon brush holders ● Feldwicklung 115V ● Masa 115 V (carter con portacarbones) ● Massa motore con carter porta carboncini 115V	9038
Cordon d'alimentation 2 fils 115 V (à partir du N°050025) ● Power cord 115 V w/ carbon brush holders (from N°050025) ● Netzkabel 115 V ● Cable de alimentación doble hilo 115 V ● Cavo di alimentazione a 2 fili 115V	9040
Fil électrique pour porte-charbons 230 V ● Carbon brush wires 230 V ● Kabel für Kohlenführung (2 Stück) ● Cable eléctrico para portacarbones 230 V (los 2) ● Filo elettrico per carter porta carboncini 230V	9043
Cordon australien (à partir du N°050025) ● Power cord (Australian) (from N°050025) ● Netzkabel (Australien) ● Cable (Australia) ● Cavo elettrico australiano	9066
Cordon anglais (à partir du N°050025) ● Power cord (English) (from N°050025) ● Netzabel (Englisch) ● Cable (UK) ● Cavo elettrico UK	9067
Bouchon variateur ● Speed control plug ● Verschlußscheibe ● Tapón variador ● Tappo	9112
Fil électrique pour porte-charbons 115 V ● Carbon brush wires 115 V ● Kabel für Kohlenführung (2 Stück) ● Cable eléctrico para portacarbones 115 V (los 2) ● Filo elettrico per porta carboncini 115 V (coppia)	9143
Poignée complète 230 V (boutons, cordon, interrupteur, passe-fil, condensateur + filtre) ● Complete handle 230 V ● Griff komplett 230 V (Knopf, Kabel, Schalter, Kondensator, Filter) ● Empuñadura completa 230 V (botones, cable, interruptor, condensador, filtro, variador) ● Impugnatura completa 230 V	9700
Poignée complète 115 V (boutons, cordon, interrupteur, passe-fil, condensateur + filtre) ● Complete handle 115 V ● Griff komplett 115 V (Knopf, Kabel, Schalter, Kondensator, Filter) ● Empuñadura completa 115 V (botones, cable, interruptor, condensador, filtro, variador) ● Impugnatura completa 115 V	9700.1
Pied complet (carter, tube, palier) ● Complete foot assembly ● Fuß komplett ● Pie (con carter, tubo, palier sin árbol ni cuchilla ● Piede completo (carter, tubo e supporto)	9707
Cordon d'alimentation 230 V (à partir du N°050025), 3 fils ● Power cord + Label 230 V (from N°050025) 3 wires ● Netzkabel 230 V (ab N°050025) ● Cable de alimentación doble hilo 230 V (desde N°050025), 3 hilos ● Cavo di alimentazione a 3 fili 230 V	9708
Cordon d'alimentation 115 V (à partir du N°050025), 3 fils ● Power cord + Label 115 V (from N°050025) 3 wires ● Netzkabel 115 V (ab N°050025) ● Cable de alimentación doble hilo 115 V (desde N°050025), 3 hilos ● Cavo di alimentazione a 3 fili 115 V	9708.1
Platine avec 2 bagues ● Plate w/ 2 seals ● Getriebedeckel ● Pletina con 2 arandelas ● Piastrina con 2 bronzine	9709
Demi-poignée inférieure 230 V (avec étiquette) ● Lower half handle (label side) 230 V ● Unterer Halbgriff 230V (mit Etikett) ● Media empuñadura inferior 230 V (con etiqueta) ● Mezza maniglia inferiore con etichetta 230 V	9730
Demi-poignée inférieure 115 V (avec étiquette) ● Lower Half handle (label side) 115 V ● Unterer Halbgriff 115V (mit Etikett) ● Media empuñadura inferior 115 V (con etiqueta) ● Mezza maniglia inferiore con etichetta 115 V	9740


8317
9730
0950
9002
9010
9005
9014
0965
9708 (3 fils)
9708.1 (3 fils)
9009
9112
0504
9015
9016
9038
9023
0726
0601
7908.32 - 7908.31
7933
0601
9707
8428
9026
9709
8430
8429
0609
0842
8422
0835
0830
0836
8423

Eclaté – Nomenclature ***Presse-purée PP97 Plus***
Schematic and parts list ***Foodmill / ricer PP97 Plus***
Explosionszeichnung – Stückliste ***Pürierstab PP97 Plus***
Descrizione pezzi di ricambio ***Pressapuré PP97 Plus***
Esquema – Nomenclatura ***Pasapuré PP97 Plus***

Presse-purée PP97 Plus

Charbons (la paire) ● Carbon brushes (2) ● Kohlen mit Abdeckung (paar) ● Carbones con tapones (2) ● Carboncino con tappo (coppia)	0504
Roulement ● Ball bearing ● Kugellager ● Rodamiento ● Cuscinetto a sfera	0601
Bague d'étanchéité nitrile ● Waterproof seal ● Dichtungsring ● Retén de grasa ● Anello di tenuta (paraolio)	0609
Roulement D15 ● D15 Bearing ● Kugellager D 15 ● Rodamiento D15 ● Cuscinetto D15	0647
Rondelle élastique ● Squeezing washer ● Unterlegscheibe ● Arandela elástica ● Rondella elastica	0726
Rondelle M4 ● M4 washer ● Scheibe M4 ● Pasador M4 ● Rondella M4	0769
Anneau élastique ● Rubber ring ● Dichtring ● Anillo elástica ● Rondella elastica	079959
Rondelle ressort ● Rubber washing ● Gummiring ● Arandela muelle ● Rondella elastica (del piede)	0830
Hélice ● Fan ● Schraube ● Hélice ● Elica	0835
Rondelle de friction épaulée ● Washer friction ● Kunststoff für Gummiring ● Arandela de fricción ● Rondella antifrizione	0836
Grille en cloche ● Ricer grid ● Gitter in glockenform ● Rejilla en forma de campana ● Griglia campana forata su due lati	0842
Support mural ● Wall bracket ● Wandhalterung ● Soporte de pared ● Supporto murale ● Supporto murale	0881
Passe-fil ● Strain relief 230 V ● Zugentlastung (230V) ● Pasahilos ● Gommino passacavo 230 V	0950
Passe-fil pour cordon 115 V ● Strain relief 115 V ● Zugentlastung (115V) ● Pasahilos (115 V) ● Gommino passacavo 115 V	0950.1
Interrupteur Europe ● Switch Europe ● Schalter Europa ● Interruptor Europa ● Interruttore 230 V ● Interruttore 230 V	0964
Interrupteur U.L ● Switch 115 V ● Schalter ● Interruptor (115 V) ● Interruttore 115 V	0965
Condensateur antiparasite 115 V ● Capacitor ● Kondensator ● Condensador antiparasitario ● Condensatore antidisturbo	0972
Condensateur antiparasite + filtre 230 V ● Capacitor + filter ● Kondensator + Filter ● Condensador antiparasitario + filtro ● Condensatore antidisturbo + filtro	0972.1
Bande décor Dynamic ● Dynamic label ● Aufkleber Dynamic ● Cinta decor "Dynamic" ● Striscia decorata Dynamic	1027
Induit 115 V ● Rotor 115 V ● Anker 115V ● Inducido (115 V) ● Indotto motore 115 V	7908.31
Induit 230 V ● Rotor 230 V ● Anker ● Inducido (230 V) ● Indotto motore 230 V	7908.32
Bague de roulement ● Ball bearing ● Ring ● Arandela de rodamiento ● Anello di scorrimento	7912
Turbine ● Fan ● Lüfterrad ● Turbina ● Turbina	7933
Vis de tirant (les 4) ● Brace screws (4) ● Stoßdämpferschrauben (4) ● Tornillos de tirantes (los 4) ● Viti dei tiranti (set 4 pezzi)	8317
Rondelle antifriction ● Antifriction washer ● Rondelle ● Arandela antifricción ● Rondella antifrizione	8422
Ecrou de pied ● Lower bolt ● Schraube ● Tuerca del pie ● Dado del piede	8423
Pignon arbré avec rondelle belleville (à partir du N°050025) ● Double gear with washer (from N°050025) ● Zahnrad mit Rondelle ● Piñon de árbol con arandela belleville ● Pignone alberato con rondella	8429
Pignon intermédiaire + axe ● Middle gear & axle ● Zahnrad mit Achse ● Piñon intermediario + eje ● Pignone intermedio con alberino	8430
Demi-poignée supérieure ● Upper half handle ● Griffhälfte außen ● Media empuñadura superior ● Mezza maniglia superiore (con pulsanti)	9002
Bouton de sécurité ● Safety button ● Sicherheitsknopf ● Tapón de seguridad ● Pulsante di sicurezza	9005
Bouchon ● Plug ● Arretierknopf ● Tapón ● Tappo	9009
Levier de commande ● Control lever ● Bedienungshebel ● Maneta de mando ● Leva di comando	9010
Vis de poignée (les 4) ● Handle screws (4) ● Griffschrauben (4) ● Tornillos de empuñadura (los 4) ● Viti dell'impugnatura (set 4 pezzi)	9014
Carter supérieur (équipé de porte-charbons) ● Motor housing w/ carbon brush holders ● Oberer Karter ● Carter superior (con portacarbones) ● Carter superiore con portacarboncini	9015
Masse 230 V (carter porte-charbons) ● Stator 230 V w/ carter carbon brush holders ● Feldwicklung 230V ● Masa 230 V (carter con portacarbones) ● Massa motore con carter porta carboncini	9016
Vis de fixation masse (les 2) ● Stator screws (2) ● Schrauben (2 Stück) ● Tornillos de fijación masa (los 2) ● Viti di fissaggio massa (coppia)	9023
Tirants (les 4) ● Braces (4) ● Schraubbolzen (4 Stück) ● Tirantes (los 4) ● Tiranti (set 4 peezi)	9026
Masse 115 V (carter porte-charbons) ● Stator 115 V w/ carbon brush holders ● Feldwicklung 115V ● Masa 115 V (carter con portacarbones) ● Massa motore con carter porta carboncini 115 V	9038
Fil électrique pour porte-charbons 230 V ● Carbon brush wires 230 V ● Kabel für Kohlenführung (2 Stück) ● Cable eléctrico para portacarbones 230 V (los 2) ● Filo elettrico per carter porta carboncini 230V	9043
Bouchon variateur ● Speed control plug ● Verschlußscheibe ● Tapón variador ● Tappo	9112
Fil électrique pour porte-charbons 115 V ● Carbon brush wires 115 V ● Kabel für Kohlenführung (2 Stück) ● Cable eléctrico para portacarbones 115 V (los 2) ● Filo elettrico per porta carboncini 115 V (coppia)	9143
Mono Fouet ● Mono whisk ● Rührbesen ● Batidor ● Frustone	9230 a-b-c
Poignée déportée ● Handle support ● Griff ● Carcasa soporte ● Impugnatura frustone	9233
Ensemble douille mâle, bague de roulement entretoise, palier complet ● Equipped male casing, bearing seal, tube and complete lever assembly ● Reparatursatz komplett mit Lager, Verbinder und Hülse ● Pie pasapurès conjunto : Rodamiento, acoplamiento y arandela ● Insiene tubo frustone, anello, paraolio, bronzina	9240
Arbre de sortie ● Exit shaft ● Welle ● Árbol de sortidad ● Albero	9241
Cordon d'alimentation 230 V (à partir du N°050025), 3 fils ● Power cord + Label 230 V (from N°050025) 3 wires ● Netzkabel 230 V (ab N°050025) ● Cable de alimentación doble hilo 230 V (desde N°050025), 3 hilos ● Cavo di alimentazione a 3 fili 230 V	9708
Cordon d'alimentation 115 V (à partir du N°050025), 3 fils ● Power cord + Label 115 V (from N°050025) 3 wires ● Netzkabel 115 V (ab N°050025) ● Cable de alimentación doble hilo 115 V (desde N°050025), 3 hilos ● Cavo di alimentazione a 3 fili 230 V	9708.1
Platine avec 2 bagues ● Plate w/ 2 seals ● Getriebedeckel ● Pletina con 2 arandelas ● Piastrina con 2 bronzine	9709
Demi-poignée inférieure 230 V (avec étiquette) ● Lower half handle (label side) 230 V ● Unterer Halbgriff 230V (mit Etikett) ● Media empuñadura inferior 230 V (con etiqueta) ● Mezza maniglia inferiore con etichetta 230 V	9760
Demi-poignée inférieure 115 V (avec étiquette) ● Lower Half handle (label side) 115 V ● Unterer Halbgriff 115V (mit Etikett) ● Media empuñadura inferior 115 V (con etiqueta) ● Mezza maniglia inferiore con etichetta 115 V	9760.1
Carter inférieur moteur ● Lower motor housing ● Getriebeunterteil ● Media carcasa inferior ● Carter inferiore motore	9761
Arbre de sortie avec pignon ● Exit shaft w/ gear ● Zwischenwelle ● Árbol de transmisión ● Alberino d'uscita con pignone	9762
Carter alu, tube et bagues ● Aluminium carter, foot and seals ● Gehäuse Alu mit Hülsen ● Carter aluminium, tubo, anillo autolubricante ● Carter alluminio con tubo e bronzine	9764
Poignée complète 230 V (boutons, cordon, interrupteur, passe-fil, condensateur + filtre) ● Complete handle 230 V ● Griff komplett 230 V (Knopf, Kabel, Schalter, Kondensator, Filter) ● Empuñadura completa 230 V (botones, cable, interruptor, condensador, filtro, variador ● Impugnatura completa 230 V	9765
Poignée complète 115 V (boutons, cordon, interrupteur, passe-fil, condensateur + filtre) ● Complete handle 115 V ● Griff komplett 115 V ● Impugnatura completa 115 V (Knopf, Kabel, Schalter, Kondensator, Filter) ● Empuñadura completa 115 V (botones, cable, interruptor, condensador, filtro, variador)	9765.1
Douille mâle équipée (arbre, bague de roulement, anneau élastique) ● Equipped male casing (shaft, bearing seal, ball bearing, rubber ring) ● Reparatursatz komplett mit Welle Lager und Dichtring ● Conjunto : Árbol, Rodamiento y anillo elástica ● Insieme completo attacco frustone	9766



9005
0965
0768
9010
9112
9708
9014
9760
9009
0950
9002
8317
0504
0504
9015
9016
9023
0726
0601
7908.32
0601
9761
9026
7912
0769
9240
9241
9709
8430
8429
0609
9762
0842
8422
9764
0835
0830
0836
8423
9233
7912
9766
0647
079959
9230a (L:300)
9230b (L:400)
9230c (L:120)


0965
9708 (3 fils)
9708.1 (3 fils
PP97
9009
112
9015
9016
9038
PP97 Plus
7908.32 - 7908.31

Bon de garantie / Warranty / Garantieschein / Garanzia / Garantia

✔

	Hôtel, Auberge	Hotel, Inn	Hotel / Gaststätten	Hotel, albergo	Hotel, Posada
	Restaurant	Restaurant	Restaurant	Ristorante	Restaurante
	Caféteria	Caféteria	Cafe	Self service	Cafeteriá
	Pâtisserie	Bakery - Patisserie	Konditorei	Pasticceria	Pasteleriá
	Glacier	Ice-cream Manufacturer	Eiscafe	Gelateria	Neveria
	Hôpital	Hospital	Krankenhaus	Ospedale	Hospital
	Autre	Other	Sonstige	Altro	Otro

Nom de l'utilisateur	Name	Name	Nome dell'Utilizzatore	Nombre del usuario
➜				
Adresse	Address	Adresse	Indirizzo	Dirección
➜				
Ville	City	Stadt	Città - Provincia	Ciudad
➜				
Code	Zip code	Postleitzahl	CAP	Código postal
➜				
Téléphone	Telephone	Telefon	Telefono	Teléfono
➜				

✔

Cachet du distributeur	Dealer's stamp	Stempel des Verkäufers	Timbro del rivenditore	Sello del vendedor

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :
> RECY'STEM-PRO au 33 (0) 825 800 600
ou
synegdeee@recystempro.com

> ou Dynamic au 02 51 63 02 72

SYNEG DEEE **Décret 2005/829 du 20/07/2005**

DYNAMIC FRANCE *S.A.S. au capital de 216.780 Euros - RCS 416 450 435 - La Roche-sur-Yon*
B.P. 57 - Z.I. du Puy Nardon - 85290 Mortagne-sur-Sèvre
TEL. 33 (0)2 51 63 02 72 - FAX 33 (0)2 51 63 02 73
Web site : www.dynamicmixers.com • e-mail : contact@dynamicmixers.com

Dynamic

Offrez-vous les originaux !

L'EXPÉRIENCE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS